

YEWUTANTAOGONGYI

“乡味”在指尖上灵动

——依托地域美食文化提高幼儿动手能力的实践探究

著名教育家陶行知说：“手脑双全，是创造教育的目的，中国教育革命的策略是手脑联盟。”幼儿期是各种能力发展的最迅速时期，也是最关键时期，幼儿动手能力的培养在这一时期尤为重要。幼儿动手能力的培养，还能够保证幼儿的自主自立、合作能力以及心理健康的发展，在幼儿素质教育中具有不可替代的地位。《幼儿园教育指导纲要》提出：“充分利用社会资源，引发幼儿实际感受祖国文化的丰富与优秀，感受家乡的变化和发展，激发幼儿爱家乡的情感。”我园立足以幼儿为主体的课程建设思路，充分挖掘与幼儿生活相关的教育资源。以幼儿所熟悉的本土美食资源为切入点，将本土美食引进幼儿园、引入幼儿园课程，构建具有地域性特色的幼儿园课程。怎样让孩子们在地域特色活动中真正地动起来，让“乡味”在指尖上散发出来从而激发孩子们的动手兴趣，更好地培养幼儿动手操作能力，让孩子们的小手灵活能干起来，结合园本课程的实施，主要从以下几个方面进行：

一、在“乡味”环创中支持孩子们指尖上的灵动。

陶行知先生说：“生活即教育”，以生活为中心和基础，既生活的教育，用生活来教育，为生活而教育。生活是教育的中心，充分利用孩子们生活的背景、资源，将孩子的需要和兴趣与美食课程资源及相应的活动关联起

来，开发基于幼儿生活的地域美食主题课程，聚焦孩子的学习与发展，为幼儿提供融入地域美食机会与条件，创设以地域美食为特色的环境。

我们结合后塍本土文化，凸显家乡的主题，让乡土味渗透到孩子们最喜欢的游戏中去。在主要通道走廊里设计了“美食一条街”。在环境的布置上，我们尽可能地引进本土元素，如：“沙优甜酒坊廊”中，我们将一个稻草垛布置在酒坊的一角，在具有特色酒坛和酿酒工具的映衬下，俨然重现了江南古老的制酒工艺。在“江南糕坊”中，我们将一套废弃的木门窗用“蓝印花布”和“雷沟大布”进行装饰，把它放在店里最显眼处，店里的各种糕点还有半成品的实物制作，让我们重温了小镇的远古生活。在这样的环境中游戏，很受孩子们的欢迎，有时一些孩子会偷偷地跑去尝试，体验用石磨碾米的机械慢生活，用米粉揉捏香甜的团圆，用方言洪亮的来几声胡同里的“叫卖”，身临其境的快乐久久不愿离开。通过丰富的游戏材料，激发幼儿学习兴趣，促进了孩子们的社会性发展，让幼儿在游戏、生活、学习中随时受到本土文化的熏陶，感受它的无穷魅力，孩子们也在自主探索中提高了动手能力。

二、在“乡味”的诱惑中激发指尖灵动的欲望。

我们生活在江南鱼米之乡的苏州，适宜的气候出产的稻米有着它独

特的芳香，劳动人民用稻米酿造出甘甜的黄酒，稻米磨成粉制成年糕、团子、梅花糕、南瓜饼等，独特的发酵酿造出来的甜酒酿如同蜜糖，每家都会制作香甜的米酒，不仅营养丰富，还是招待远方客人的最佳美味，勤劳的江南人在米上也做足文章。孩子们从小闻着“乡”品着“味”在爷爷奶奶的制作中慢慢长大。“乡味”在诱惑着孩子们味蕾的同时，也激发着孩子们蠢蠢欲试的好奇心，我们结合地域课程资源适时、适宜地开展美食活动。如：中班开展的《香香的梅花糕》，在活动之前，孩子们就了解了制作梅花糕的具体过程，还编了制作梅花糕的儿歌律动：梅花锅，六个边；面糊糊，先进来；肉肉馅、豆沙馅、芝麻馅，肚子里面美食多，最后带上梅花帽，好吃的梅花糕做好了。在老师的协助下孩子们边做边念儿歌边做梅花糕，虽然馅料放得不均匀，但都说自己做得最好吃，还不忘记把自己做的梅花糕分享给隔壁班的好朋友。锅子很重，洗起来不方便，几个力气大的孩子一起合作，洗好弄干净了才回教室。再如：大班孩子开展的《香甜的米酒》，由于这个制作过程用时很长，制作的每一个环节都提前讲清楚方法和目标，让孩子们做起来得心应手，尽量减少不必要的失败，以此来增强孩子们的自信心和自主探索的能力。孩子们通过实践活动的体验，积累了洗一搓一

蒸一煮一拌一发酵一出酒等整个过程，在这个过程中指尖在每一个制作点上都发挥着作用，指尖在米酒香味的激发下变得更加灵活。在从对认识米酒一制作米酒一品尝米酒这一路的学习历程中，孩子们认知能力、交往能力等都在提升。反观香甜的梅花糕、米酒的幽香，这些刻在骨子里的味道将伴随孩子的一生，那挥之不去的“乡味”，诱惑着指尖上的技艺传承。浓郁的“乡味”让孩子们零距离触碰实实在在的家乡美食，让“乡味”在指尖的灵动中喷发出来。

三、在体验制作“乡味”的快乐中展现指尖的灵动。

游戏被称之为是“儿童存在的一种方式”。在原本课程的实施过程中我们借助于游戏的形式，让孩子们在一种自由自在的环境中充分表达自我，发挥其想像力和创造力，解放孩子们的思维和手脚，为孩子们快乐自主地体验、探究提供充分的空间和时间。区域游戏孩子们自由地选择自己喜欢的区域进行操作，丰富的乡土材料很受孩子们喜爱，每个区里留下了他们一张张快乐的身影。瞧！生活区里孩子们在用小石磨把米磨成粉，磨好的米粉和成软硬适中的面团，再用面团包上馅，一个个白唧唧团子做好整齐地摆放，下午的小点心孩子就可以品尝到自己做的美味了。美食街的“江南糕坊”是最热闹的地方，店老板会请来访的客人自己动

手，根据自己的意愿制作。对于一些动手能力较弱的孩子，还可以请“师傅”教授。雪白的米粉在孩子们灵巧的小手中，慢慢变成一块块图案写意香甜米糕。似乎有的时候孩子们做的或甜或淡吃起来也不是那么可口，但孩子们都说好吃。“沙优甜酒坊廊”中最受男孩子欢迎的地方是打酒坊，把酒用酒盏放进瓶里，如果一点都不洒的放进瓶里，对于孩子们来说真的很难。一些孩子不厌其烦地在这里练习，这种执着是孩子们发自内心的，他们在自主地探索中体验着快乐，也提高了动手操作能力。

四、在“乡味”亲子互动中增强指尖的灵动。

《幼儿园教育指导纲要》中明确指出：“家庭是重要的合作伙伴，应本着尊重、平等、合作的原则，争取家长的理解、支持和主动参与，并积极支持、帮助家长提高教育能力。在将乡土美食引进幼儿园、引入幼儿园课程，构建具有地域性特色的幼儿园课程中。我们积极向家长宣传，孩子们在这一课程中，家长应该扮演什么角色，活动中家长只是孩子的支持者，引导者，给孩子足够的空间，把实施的过程放到最慢，让孩子的动手能力发挥到极致，通过乡土美食活动来培养孩子们的动手能力。例如，在每年的端午节，我园都举办亲子活动《粽子乐》，包粽子不仅是我们民族的文

化传承，也是指尖上一种技艺的传承。小班的孩子们在幼儿园里过端午还是第一次，他们对端午节并不了解，观看了端午节的由来和端午节的习俗之后，他们对端午节有了一些浅显的认识，孩子们围坐在这些家长身边，看一看，摸一摸，闻一闻，学一学粽子是怎么包出来的，了解了粽子的包法是多种多样的，粽子的形状也有所不同。孩子们的好奇心，让他们你一言我一语地问着妈妈奶奶们各种问题，更试着做了做，他们的小手穿梭在绿色的粽叶间不时地卷啊卷，给妈妈拿绳子，给奶奶拿蜜枣，把粽子放进大锅中，舞动的双手体验着包粽子的技艺。在祖辈的技艺熏陶中，在生活中的耳读目染中，在自己不断地努力中，孩子的小肌肉得到充分的锻炼，手指越来越灵活，双手的协调性也得到了提高。

苏霍姆林斯基曾经说过：“儿童的智慧在他的手指尖上。”幼儿手部的小肌肉只有多活动才能变得更加灵活和精细，才能更好地激发幼儿适宜大脑的潜能，促进智力的发展。

放开双手，给幼儿足够的活动空间和丰富的活动内容，多层次、全方位地培养幼儿的动手操作能力，让孩子们变得更加聪慧。乡土美食的适宜利用，不仅提高了幼儿动手的能力，激发了幼儿热爱家乡、热爱祖国的情感，还使幼儿获得无比快乐的体验。

孙颖

